Face à la profusion des démarches qualité dans la filière fruits et légumes, évitons les confusions…

QUI peut prétendre connaître toutes les démarches qualité de la filière fruits et légumes, si nombreuses et si variées ? Récemment, le CTIFL a mené une nouvelle enquête auprès des professionnels pour en connaître les évolutions. La "perception par les consommateurs des démarches et signes de qualité" a fait l'objet d'études récentes et le dernier "Baromètre de confiance des fruits et légumes frais", réalisé pour FranceAgriMer et Interfel, confirme une stabilité du sentiment d'être bien informé pour 60 % des Français. Cette information passe notamment par les professionnels du point de vente. Sous la forme d'un jeu de questions et réponses, cet article est l'occasion de se focaliser sur les démarches qualités présentes dans le secteur des fruits et légumes et visibles pour le consommateur.

Au stade de détail, le professionnel doit pouvoir informer le consommateur de façon juste et répondre à ses interrogations avec précision pour un achat avisé. Certaines démarches se concrétisent par un label et une communication à destination du consommateur, ce sont les démarches dites B to C pour "Business to Consumer", d'autres sont destinées à rassurer ou à apporter une garantie de qualité au client professionnel, ce sont les démarches dites B to B pour "Business to Business".

Les démarches B to B relatives aux modes de production (GlobalGAP…) ou au conditionnement en station et au stade de gros ou d'import (IFS, FeL PARTENARIAT…) ne sont pas abordées ici, ni les cahiers des charges des marques distributeurs (MDD).

Peut-on utiliser indifféremment le sigle AOC ou AOP pour les fruits et légumes bénéficiant d'une appellation d'origine ?

Non. Créé en 1992, l'AOP est l'équivalent européen de l'AOC français. L'AOP désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une zone géographique, ce qui donne ses caractéristiques au produit.

AOC et AOP font partie des SIQO ou Signes d'identification de la qualité et de l'origine. Toutefois, depuis janvier 2012, afin de clarifier l'offre auprès du consommateur, si le produit est enregistré au niveau européen et bénéficie d'une AOP, alors il ne doit porter que la mention AOP. C'est le cas pour tous les fruits et légumes

bénéficiant d'une d'appellation d'origine, comme les AOP Abricots rouges du Roussillon, AOP Coco de Paimpol, etc. Chacun des cahiers des charges précise, au cas par cas, s'il est obligatoire de commercialiser le produit dans l'emballage d'origine ou non. *(Source : www.inao.gouv.fr)*

Quel est l'intérêt d'un fruit ou légume présentant le Label Rouge ?

Créé en 1960, le Label Rouge est un signe français qui désigne des fruits et légumes – entre autres produits – avec un niveau de qualité supérieur, notamment quant à leurs caractéristiques sensorielles, comme la Reine-Claude (dorée) Label rouge, la Pomme de terre de consommation à chair ferme Label rouge, etc.

Un produit peut bénéficier simultanément d'un Label Rouge et d'une Indication géographie protégée (IGP) comme le Kiwi de l'Adour qui est Label Rouge depuis 1992 et IGP depuis 2009. En revanche, le Label Rouge est incompatible avec l'Appellation d'origine. Il fait partie des SIQO.

Pourquoi peut-on voir deux logos sur les fruits et légumes bio ?

Ces deux logos permettent d'identifier des fruits et légumes certifiés bio, quelle que soit leur origine. Les produits sont bio s'ils respectent les dispositions du règlement européen relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques (Règlement UE 2018/848) applicable depuis le 1er janvier 2022. Pour les fruits et légumes bio, c'est la seule référence réglementaire applicable de la production à la commercialisation.

La marque collective AB, créée en 1985 et très connue du consommateur, est d'application facultative, alors que l'Eurofeuille, le logo européen créé en 2010, est obligatoire pour les produits préemballés dans l'Union européenne. Il est facultatif pour les produits importés de pays tiers. Les deux logos peuvent être apposés simultanément sur les étiquettes. Il faut veiller au respect des règles d'utilisation de ces logos : www.agencebio.org et www.inao.gouv.fr

Certaines démarches privées vont au-delà des exigences du cahier des charges européen bio et présentent d'autres labels, par exemple : Demeter, Biocohérence, Nature et Progrès, etc.

Pourquoi parle-t-on souvent de la certification HVE ?

La Haute valeur environnementale concerne les exploitations agricoles qui respectent le niveau le plus élevé de la Certification environnementale, c'est-à-dire le niveau 3. Même si cette démarche française existe depuis 2012, la loi Egalim (2018) qui impose à la restauration collective d'avoir, au 1er janvier 2022, 50 % de produits alimentaires durables et de qualité (produits bénéficiant de SIQO, produits "issus d'une exploitation à haute valeur environnementale", etc.) l'a boostée. Le logo et la mention "issu d'une exploitation Haute valeur environnementale" apparaissent sur les étiquettes des fruits et légumes issus de ces exploitations certifiées.

Certaines démarches de la filière fruits et légumes sont reconnues équivalentes au niveau 2 de la certification environnementale : c'est le cas par exemple de Bee Friendly, Demain la Terre, Vergers écoresponsables (VER), Plaisir & Confiance, etc.

La certification environnementale, bien que démarche officielle, ne fait pas partie des SIQO. *(Source : www.hve-asso.com ; www.agriculture.gouv.fr)*

Quelle est la différence entre les labels Zéro résidus de pesticides (ZRP), sans résidus de pesticides, et "cultivées sans pesticides", "cultivé sans pesticide de synthèse" ?

Ce sont des démarches françaises privées, mises en place depuis ces cinq dernières années. Le label "ZRP", porté par le Collectif Nouveaux Champs, concerne – entre autres - la production de fruits et légumes (tomates, abricots, etc.) et s'applique aux cultures françaises. C'est un engagement de ne pas retrouver de résidus de pesticides dans les fruits et légumes dans la "limite de quantification", c'est-à-dire la plus faible concentration pouvant être quantifiée dans le fruit ou le légume, par le laboratoire lors de l'analyse ; souvent, cette limite est de 0,01 mg de pesticide/kg du fruit ou du légume concerné. Le label "sans résidu de pesticide détecté" porté par l'association Demain la Terre et créé en 2004 vise le même objectif : garantir l'absence de traces de résidus de pesticides dans le produit commercialisé. Les opérateurs bretons Prince de Bretagne, Saveol et Solarenn se sont regroupés pour former Alliance Nature et saveurs et créer le cahier des charges pour les tomates "cultivées sans pesticides", c'est-à-dire sans traitements pesticides de synthèse de la fleur à l'assiette. Demain la Terre, dans le cadre de ses démarches "sans" sur les fruits et légumes, a créé "cultivé sans pesticide de synthèse" : le producteur s'engage à ne pas utiliser de pesticides de synthèse de la graine (ou du plant) au fruit ou légume commercialisé.

Les critères "sans" de Demain la Terre s'ajoutent à ceux du référentiel de développement durable de Demain la Terre. *(Sources : www.nouveaux-champs.fr, www.demainlaterre.org www.alliancenatureetsaveurs.com)*

Qu'est-ce que ce logo "fruits et légumes de France" ?

Créé par Interfel en 2015, ce logo vise à mieux identifier auprès des consommateurs, les fruits et légumes cultivés, récoltés, préparés, et/ou conditionnés en France. Ce logo se décline aussi par produits : "abricots de France", "concombres de France", etc. La pomme de terre et la banane sont hors du champ de ce logo générique. Pour l'utiliser (pancartage, catalogue, site internet, etc.), il faut respecter le règlement d'usage et la charte graphique. Attention, ce logo ne peut pas remplacer la mention réglementaire de l'origine sur les fruits et légumes entiers : France en toutes lettres. *(Source : www.interfel.com - www.cnipt.fr)*

CTIFL - Détail Fruits et légumes
Marie-Hélène Hochedez